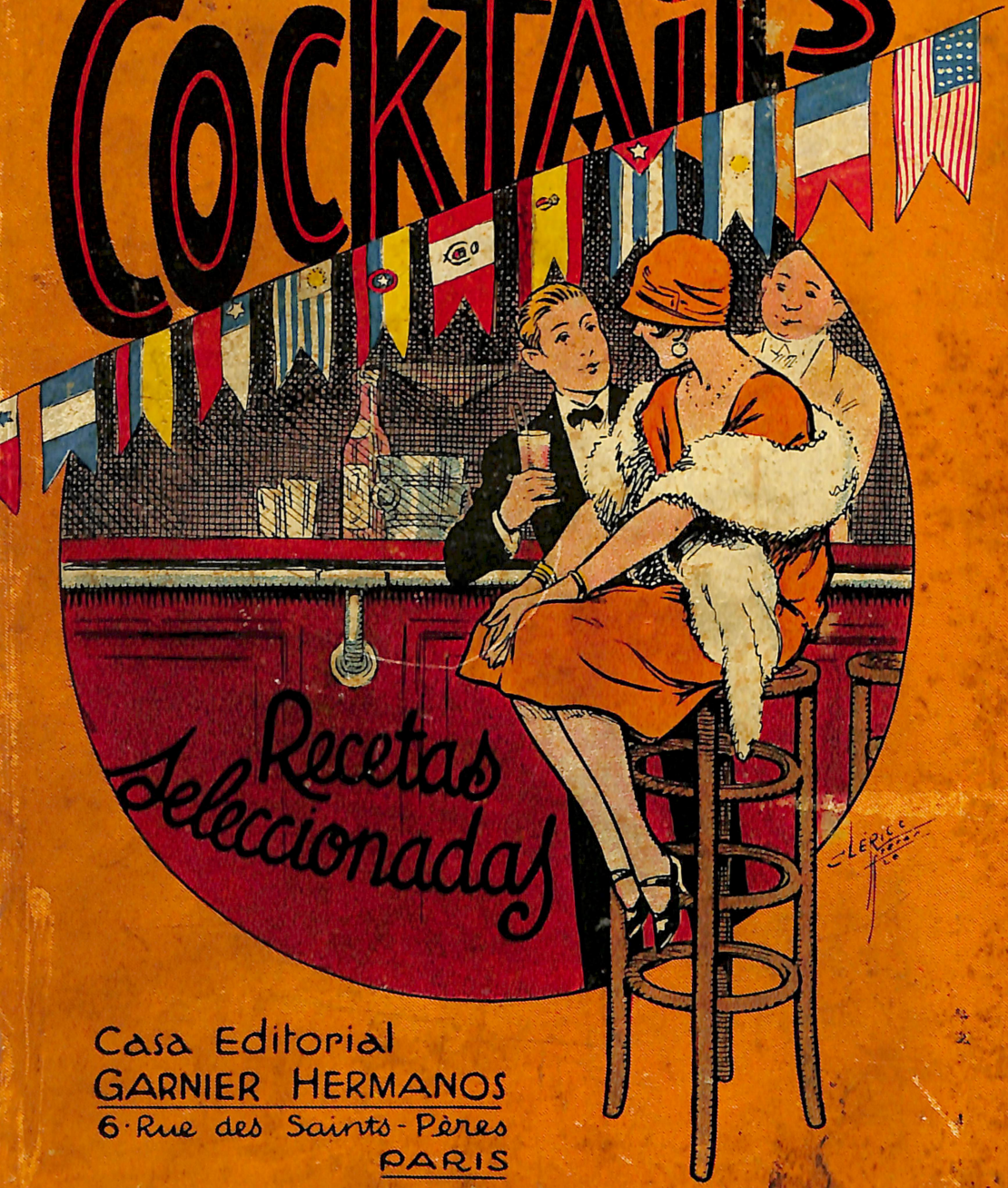
Miguel R. Reguera

COCKTAILS



Recetas seleccionadas

Casa Editorial
GARNIER HERMANOS
6 · Rue des Saints-Pères
PARIS

24865

1006
C. 1930

COCKTAILS

Recetas seleccionadas

POR

Miguel R. REGUERA
Premiado por la Federación Española de *Barmen*

PARÍS
CASA EDITORIAL GARNIER HERMANOS
6, Rue des Saints-Pères, 6

PRÓLOGO

Caracteres del siglo. — Los "cocktails"

Entre los rasgos más evidentes, si no más esenciales, que singularizan nuestra época, están, lector, no hay duda: el cosmopolitismo, el cine, el deporte... y los *cocktails*.

Desde hace veinte años, la humanidad viene arrinconando en el desván de la Historia la mayor parte de sus valores tradicionales. Pocos se salvan de esta depreciación. El hombre de hoy quiere dejar el campo libre para espectáculos inéditos. Y si el cruento depurativo de la Gran Guerra ha modificado su ética, las formidables adquisiciones materiales de la ciencia han revolucionado su sensibilidad. El *maquinismo* ha cambiado la faz del mundo.

Los maravillos inventos de la locomoción rápida están dotando al hombre de una conciencia nueva e internacional. « En los *halls* encristalados de las estaciones y sobre el

puente de los transatlánticos, dice Juan Epstein, ha nacido una nueva raza humana : el cosmopolita. Hoy se recorren ochocientos kilómetros sólo por distraerse y tres mil para vender un stock de pieles. Se cambian las palabras, las costumbres, las ideas ». Y, segun Guillermo de Torre, un solo rótulo : *Compañía Internacional de Grandes Expresos Europeos* supera en sugestiones a todos los libros exóticos.

En este dinamismo se inspira también la nueva estética. El hombre moderno desvía cada vez más su atención de las formas fijas. Aspira a una certitud cada vez más absoluta de su participación en el movimiento. Este le devora, le absorbe en todos sus actos conscientes. El vapor, la electricidad, los descubrimientos de la Física y de la Química le han facilitado los medios de encontrar las armonías movientes que satisfagan sus nuevas necesidades artísticas. Y asi ha nacido el cinematógrafo, arte sintético de nuestra época, que es al mismo tiempo espiritual y muscular, lírico y plástico.

El mismo odio al sedentarismo, a la inercia, ha hecho resucitar los juegos olímpicos, el

amor al músculo elástico y sano, el tipo del hombre deportivo. Vivimos una época de juventud. La gente moza impone el ritmo al tiempo. No hay duda de que ello presenta un peligro : que el cultivo del cuerpo llegue a dominar el del espíritu. Ya que entonces, como ha dicho sagazmente el escritor hispano José Ortega y Gasset, « ¿ qué van a hacer a los cuarenta años los europeos futbolistas? Porque el mundo es ciertamente un balón, pero con algo más que aire dentro ».

Los rezagados, que por ingénita miopía no ven más allá de sus narices, pretenden que el deporte es brutal, que el arte nuevo es vacuo y antiestético, y otra porción de simplezas. ¡Como si hubiese cosa más preñada de puras sugestiones intelectuales que la literatura, la pintura y la música moderna ! ¡Como si los reglamentos deportivos no estuviesen llenos de mil finezas ! ¿ No es, acaso, un refinamiento de elegancia el de los boxeadores, que para darse de puñetazos se ponen guantes?

Mas vengamos, lector, a los *cocktails*. Modesta invención de siglo, pero que reúne

bien sus caracteres. Vea Vd. si no. ¿Podemos figurarnos sin que el anacronismo nos brinque a los ojos, a un *barman* agitando su reluciente *shaker* ante un señor de levita y melena, en un café decorado con muchas molduras, espejos y telarañas? No; el escenario digno del *cocktail* es el limpio bar de sobrio estilo moderno, ante cuyo largo mostrador, en altos taburetes, se empingorota una moderna pareja, cual representa la tapa de este libro.

El *cocktail*... Pero, ante todo, veamos de dónde viene esta palabra: *cocktail*. Hay que confesar que existen en circulación muchas etimologías. Adoptemos como más autorizada la que da Paul Morand, el notable *globetrotter* y escritor francés de vanguardia. Un labrador norteamericano que había perdido su mejor gallo de pelea, prometió a quien se lo trajera la mano de su hija. Quien se lo trajo fué un guapo oficial. La hija viene con las botellas para celebrar la vuelta del gallo y, ante majeza del oficial, se turba, mezcla los licores y compone sin quererlo una bebida pintarrajeada como la *cola del gallo* o, en inglés, *cock tail*. ¿Es simple,

verdad ? Como dice el citado autor, basta con un mero incidente para que todo un mundo se nos abra. Y, en vena de etimologías, no resisto, lector, a contarle la de la palabra *jazz-band*. Un « cabaretier » negro, llamado Jasbo Brown, tomó la costumbre de esquivar los vocablos demasiado atrevidos de sus canciones reemplazándolos con los imprevistos sonidos que obtenía al utilizar como tambor su chistera o cualquier otro objeto que encontrara cerca. Este sencillo eufemismo encantaba al público, quien le demostraba su gozo gritándole : ¡ Otra vez, Jasbo ! ¡ Otra vez, Jas ! Y así salió *jazz band*, en donde *band* equivale a orquesta. Los norteamericanos, decididamente, no acuden al griego para nombrar las cosas nuevas.

Sigamos con las cualidades del « *cocktail* ». Es una creación de complejidad cosmopolita. Algo así como una sociedad de naciones en líquido. Todos los países participan en su confección. En un mismo *cocktail* entra el whisky inglés, el limón de España, el vermouth italiano, el ajenjo francés, los frutos antillanos, etc. etc. Muchos se dirán que de todo esto debe salir un explosivo. Pues, no :

de estas heterogéneas uniones salen bebidas exquisitas, néctares celestes que satisfacen los más refinados paladares. También es muy interesante el aspecto de los *cocktails* como consagración de celebridades. Hoy, antes de hacer conjeturas sobre el paso a la posteridad de alguien, débese buscar si hay algún *cocktail* con su nombre que recorra triunfante el orbe. Y así se verá : el *Irigoyen Cocktail*, el *Vanderbilt Cocktail*, el *Cardenal Mercier Cocktail*, el *Dempsey Cocktail*, etc.

Para los buscadores de sensaciones inéditas, para los inquietos que bucean constantemente en pos de tesoros escondidos, el *cocktail* es una cantera inagotable. Basta pensar que el número de sus combinaciones es infinito y que admite las mayores fantasías. Yo adivino la sonrisa que debe iluminar el rostro del creador de un nuevo y delicioso *cocktail*. Es la del artista satisfecho de su obra.

El *cocktail*, producto del siglo, es dinamismo concentrado. Así, antes, en los países tropicales, a las horas de calor, la gente interrumpía su actividad y se iba a dormir la siesta. Hoy, toma un *cocktail* y sigue trabajando.

Quizás su fuerza estimule a veces demasiado nuestro organismo. Pero contra ello, lector, hay un fácil remedio : la templanza ; no beber dos cuando con uno baste.

Si el *cocktail* es de origen anglosajón, ha tenido su consagración suprema en un país latino : en Cuba. En ningún otro sitio se hacen bebidas tan deliciosas Para esta supremacía, reúne los elementos y el ambiente. Porque si su ron, su azúcar, su tamarindo y su ananá son únicos, ¿ no es también única la voluptuosidad de la noche cubana?

El presente libro es una selección de recetas de *cocktails* hecha por un conocedor. El Sr. Miguel R. Reguera es un *barman* acreditadísimo que ha ejercido su profesión en varios grandes hoteles de Europa y América. Como esta obra esta dedicada al público sudamericano, ha elegido especialmente las fórmulas que más puedan interesar a éste.

Yo creo que su libro tendrá buen éxito. Puesto que tanto al *barman*, como al *amateur* de buenas bebidas prestará grandes servicios. Y la señora que quiera dar a los invitados de su casa una prueba de su moder-

nidad y elegancia, no tiene más que consultarlo... y servirles un *cocktail*.

. . . . . .

Seamos, lector, muy siglo XX. Saturémonos de nuestra época. Sacudamos alegres nuestras piernas tras una pelota o al ritmo turbulento y sincopado del *jazz*. Viajemos en avión. Estudiemos a Einstein y a Freud. Admiremos a Picasso y a Stravinsky. Y bebamos juntos, antes de separarnos, un *cocktail* bien abigarrado y complejo. Elija Vd. también el que más le guste entre los que siguen.

ADVERTENCIAS

ADVERTENCIAS PRELIMINARES

El *cocktail* es una bebida estimulante, muy alcohólica.

La receta general del *cocktail* es la siguiente: Mezclar juntos: 1º unas cucharadas de jarabe; 2º una pequeña cantidad de *bitter*; 3º una cantidad variable de whisky, o ginebra, o coñac, o champaña, etc; 4º hielo picado; agitar todo con fuerza.

Las combinaciones que se pueden hacer son innumerables, pero todas nos no igualmente gratas al paladar. En este libro hemos seleccionado las que hemos considerado mejores entre las que están más en boga.

Material. — Aunque se pueden hacer los *cocktails* en un simple vaso, mezclando los elementos con una cucharilla, es, sin embargo, mucho más práctico, para obtener buenos resultados, emplear los aparatos llamados *shakers* o « *cockteleras* » que usan los *barmen*.

Los *cocktails* se sirven en unos vasos que miden unos 75 cm^3, o sea como los de vino de Madera.

Los *flips* (bebidas que tienen yema de

huevo) se sirven en vasos un poco mayores.

Los *fizzes* en vasos de resfrescos.

Consejos.

1º No se emplee el hielo muy triturado, pues se liquida fácilmente.

2º El orden que se debe seguir al verter en la *cocktelera* los ingredientes del *cocktail*, es : Primero, los *bitters*, luego los jugos de frutas, después los huevos, y por último los licores, empezando por los más densos.

3º Las bebidas en que entra el champaña no deben ser agitadas en el *shaker*, sino con una cucharilla.

Las cantidades indicadas en las siguientes fórmulas, menos en las *cups*, son para una persona. En caso de desear un *cocktail* para varias, habrá que multiplicar por el número de éstas.

COCKTAILS

Alfonso XIII Cocktail

En una cocktelera, con hielo picado :

Unas gotas de curazao
» de Angostura
1/2 copa de ginebra
1/2 » de Birrh.

Agítese bien y sírvase.

Aliados Cocktail

En una cocktelera, con hielo picado :

1/4 parte de Gin Gordon
1/4 » de vermouth francés
1/4 » » italiano
1/4 » de oporto.

Agítese y sírvase.

Alvear Cocktail

En una cocktelera, con hielo picado :

Unas gotas de granadina
1/4 parte de jugo de naranja
1/4 » de vermouth francés
1/4 » de coñac
1/4 » de ginebra.

Agítese y sírvase.

American Cocktail

En una cocktelera, con hielo machacado :

Unas gotas de Angostura
» de crema de cacao
1/2 copa de ron.

Agítese y sírvase.

Aranceta Cocktail

En una cocktelera, con hielo machacado :

1/3 parte de ginebra
1/3 » de vermouth italiano
1/3 » » francés.

Agítese y sírvase.

Bacardy Cocktail

En una cocktelera, con hielo picado ·

1 cucharada de las de café de granadina
2 » » de jugo de limón
y el resto de ron Bacardy.

Agítese y sírvase.

Bayana Cocktail

En una cocktelera, con hielo machacado :

Unas gotas de bitter de naranja
» de ajenjo
1/2 de jugo de limón
1/2 de coñac.

Agítese y sírvase.

Black Botton Cocktail

En una cocktelera, con hielo picado :

6 gotas de ajenjo
» de bitter de naranja
1/2 copita de vermouth francés
» de whisky.

Agítese y sírvase.

Bronx Cocktail

En una cocktelera, con hielo picado :

Unas gotas de Angostura
1/3 parte de jugo de naranja
1/3 » de ginebra
1/3 » de vermouth italiano.

Agítese y sírvase con corteza de naranja.

Cider Cocktail

En una cocktelera, con hielo picado :

Unas gotas de Angostura
» de curazao
1/2 copa de vermouth
1/2 » de sidra.

Agítese y sírvase.

Cocktail

En una cocktelera, con hielo machacado :

Unas gotas de bitter de naranja
1/3 parte de vermouth italiano
1/3 » de francés
1/3 » de coñac.

Agítese y sírvase con corteza de limón.

Cocktail de Ajenjo

En un vaso grande de cristal : varios trocitos de hielo.

Una cucharada pequeña de jarabe de limón
Siete gotas de bitter
Una copita de ajenjo
Un poco de agua

Mézclese bien y sírvase.

Cocktail sin alcohol

En una cocktelera, con hielo picado :

Unas gotas de Angostura, el resto de limón o de naranja.

Agítese y sírvase.

Cocktail americano

En una cocktelera, con hielo picado :

1/3 parte de whisky
1/3 » de ginebra
1/3 » de Sherry brandy

Agítese y sírvase.

Cocktail de Brandy

En una cocktelera, con hielo picado :

Unas gotas de Angostura
» de curazao
El resto de coñac.

Agítese y sírvase.

Cocktail del Brasil

En una cocktelera, con hielo picado :

Unas gotas de Angostura
» de ajenjo
1/2 copa de vermouth italiano
1/2 » Sherry-Wine.

Agítese y sírvase.

Cocktail del Canadá

En una cocktelera, con hielo picado :

Unas gotas de bitter de naranja
» de Angostura
Una copita de curazao
1/2 copa de whisky canadiense.

Agítese y sírvase con corteza de limón.

Cocktail de Cointreau

En una cocktelera, con hielo picado :

Unas gotas de bitter de naranja
1/3 parte de vermouth italiano
1/3 » » francés
1/3 » de cointreau.

Agítese y sírvase, con corteza de limón.

Cocktail de Coñac

En una cocktelera, con hielo picado :

Unas gotas de Angostura
1/2 copa de coñac
1/2 » vermouth francés.

Agítese y sírvase.

Cocktail de Curazao

En una cocktelera, con hielo picado :

Unas gotas de bitter de naranja
Una copita de curazao
1/2 copa de vermouth francés.

Agítese y sírvase.

Cocktail de Champaña

En una vaso, con hielo picado :

Unas gotas de bitter de naranja
» de curazao
Y el resto de champaña.

Agítese y sírvase.

Cocktail chino

En una cocktelera, con hielo machacado :

Unas gotas de Angostura
» de curazao
» de granadina
» de marrasquino
El resto de ron.

Agítese y sírvase.

Cocktail de Chocolate

En una cocktelera, con hielo picado :

Una yema de huevo
1/2 copa de Oporto
Una copa de crema de cacao.

Agítese y sírvase.

Cocktail español

En una cocktelera, con hielo machacado:

Una copa de ron
Una cucharada de jarabe de azúcar.

Agítese y sírvase con una raspa de nuez moscada.

Cocktail explosivo

En una cocktelera, con hielo picado:

Unas gotas de Angostura
1/3 parte de ginebra
1/3 » de whisky
1/3 » de coñac.

Agítese fuertemente y sírvase.

Cocktail holandés

En una cocktelera, con hielo machacado :

Una cucharadita de curazao
Una cucharada de Cherry-Brandy
1/2 copa de Oporto.

Agítese y sírvase con corteza de limón.

Cocktail inglés

En una cocktelera, con hielo picado :

Unas gotas de Angostura
» de curazao
1/2 copa de vermouth
1/2 » de whisky.

Agítese y sírvase con corteza de limón.

Cocktail japonés

En una cocktelera, con hielo machacado :

Unas gotas de bitter de Angostura
» de zumo de naranjo
» de jarabe de orchata
» de marrasquino
Y coñac.

Agítese y sírvase con corteza de limón.

Cocktail de Jerez

En una cocktelera, con hielo machacado :

10 gotas de curazao
1/2 de vermouth italiano
1/2 de vino de Jerez seco.

Agítese y sírvase.

Cocktail de Kirsch

En una cocktelera, con hielo machacado:

Unas gotas de Angostura
El jugo de medio limón
1/2 copa de kirsch.

Agítese y sírvase.

Cocktail londinense

En una cocktelera, con hielo machacado:

1/2 de vermouth francés
1/2 de ginebra.

Agítese y sírvase, con corteza de limón.

Cocktail de Manzana

En una cocktelera, con hielo machacado :

1/4 parte de sidra
1/4 » de ginebra
1/4 » de coñac
1/4 » de calvados.

Agítese y sírvase.

Cocktail de Mermelada

En una cocktelera, con hielo picado :

Una cucharada de confitura de naranja
El jugo de medio limón
Una copita de ginebra.

Agítese y sírvase.

Cocktail de naranja

En una cocktelera, con hielo picado :

El jugo de media naranja
Unas gotas de bitter de naranja
Un poco de azúcar en polvo
1/2 copa de ginebra
Una copita de vermouth francés.

Agítese y sírvase.

Cocktail portugués

En una cocktelera, con hielo machacado :

Unas gotas de Angostura
» de anisado
1/2 copa de oporto
1/2 » de madera.

Agítese y sírvase.

Cocktail rápido

En una cocktelera, con hielo machacado:

Unas gotas de ajenjo
1/2 copa de marrasquino
1/2 » de vermouth italiano.

Agítese y sírvase.

Cocktail rojo y blanco

En una cocktelera, con hielo picado:

Unas gotas de ajenjo
» de bitter de naranja
Una copa de ginebra.

Agítese y sírvase.

Cocktail de Ron

En una cocktelera, con hielo picado :

Una clara de huevo
El zumo de medio limón
Una cucharadita de granadina
1/2 copa de ron.

Agítese y sírvase.

Cocktail Universal

En una cocktelera, con hielo picado :

Una cucharadita de Angostura
» de ginebra
» de coñac.
1/2 de vermouth italiano.

Agítese y sírvase con corteza de limón.

Cocktail de Vermouth

En una cocktelera, con hielo machacado :

Unas gotas de curazao
» de Angostura.
El resto de vermouth Torino

Agítese y sírvase con corteza de limón.

Cocktail de Vino

En una cocktelera, con hielo machacado :

1/4 parte de Angostura
1/4 » de curazao
1/2 » de vino de Madera.

Agítese y sírvase.

Cocktail de Whisky

En una cocktelera, con hielo picado :

Unas gotas de Angostura
» de curazao
Una copa de whisky.

Agítese y sírvase con corteza de limón.

Coolidge Cocktail

En una cocktelera, con hielo picado :

Unas gotas de brandy
» de jugo de limón
» de cassis
» de ginebra
1/2 copa de vermouth francés.

Agítese y sírvase.

Choker Cocktail

En una cocktelera, con hielo machacado :

Unas gotas de bitter de ajenjo
Una copita de ajenjo
y el resto de whisky.

Agítese y sírvase.

Dalia Cocktail

En una cocktelera, con hielo picado :

1/4 parte de Gin Gordon
1/4 » de vermouth italiano
1/4 » de Amer Picon
1/4 » de Chartreuse amarilla.

Agítese y sírvase.

Dempsey Cocktail

En una cocktelera, con hielo picado :

Unas gotas de granadina
» de zumo de limón
1/2 copa de ginebra
1/2 » de vermouth francés.

Agítese y sírvase.

Dunhill Cocktail

En una cocktelera, con hielo picado :

Unas gotas de curazao
1/3 de ginebra
1/3 de vermouth francés
1/3 de vino de Jerez.

Mézclese, agítese y sírvase añadiendo una aceituna y una gota de ajenjo.

Filipinas Cocktail

En una cocktelera, con hielo picado:

Unas gotas de Angostura
Una cucharada de granadina
» de Anisette
Una copa de coñac.

Agítese y sírvase.

Home Cocktail

En una cocktelera, con hielo picado:

Unas gotas de granadina
» de marrasquino
El zumo de media naranja
Y el resto de vino quinado.

Agítese y sírvase.

Irigoyen Cocktail

En una cocktelera, con hielo machacado :

6 gotas de Angostura
6 » de bitter de naranja
6 » de granadina
El resto de whisky.

Agítese y sírvase.

Jack Cocktail

En una cocktelera, con hielo picado :

1/4 parte de ginebra
1/4 » de Oporto
1/4 » de Cherry-Brandy
1/4 » de vermouth francés.

Agítese y sírvase con corteza de limón.

Jackie Cocktail

En una cocktelera, con hielo picado :

Unas gotas de bitter de ajenjo
1/3 de licor de albérchigo
1/3 de questche
1/3 de ginebra.

Agítese y sírvase, con corteza de limón.

Kingston Cocktail

En una cocktelera, con hielo picado :

Unas gotas de Pimento Dam
Una cucharada de kümmel
» de zumo de naranja
1/2 copa de ron.

Agítese cuidadosamente y sírvase.

Kiss me Quick

En un vaso :

Un trozo de hielo
Unas gotas de Angostura
» de curazao
Una copita de ajenjo
El resto de agua de Seltz.

Mézclese bien y sírvase.

Leave-it-to-me

En una cocktelera, con hielo machacado :

El jugo de medio limón
Una cucharada de jarabe de grosella
1/2 copa de ginebra.

Agítese y sírvase, con corteza de limón.

Linstead Cocktail

En una cocktelera, con hielo picado :

Unas cotas de bitter de ajenjo
1/2 copa de whisky
1/2 » de jugo de ananá.

Agítese y sírvase con corteza de limón.

Luigi Cocktail

En una cocktelera, con hielo picado :

Una cucharadita de granadina
Unas gotas de anis
El jugo de media mandarina
1/2 copa de vermouth francés
1/2 » de ginebra.

Agítese y sírvase.

Madge Cocktail

En una cocktelera, con hielo picado :

Una cucharada de zumo de limón
1/2 copa de Quinquina Dubonnet
1/2 » de ginebra.

Agítese y sírvase.

Manhatan Cocktail

En una cocktelera, con hielo picado :

Unas gotas de Angostura.
1/2 copa de whisky canadiense
1/2 » de vermouth francés.

Agítese y sírvase con corteza de limón.

Martinez Cocktail

En una cocktelera, con hielo picado :

Unas gotas de bitter de naranja
» de curazao
1/2 copa de ginebra
1/2 » de vermouth italiano.

Agítese y sírvase con corteza de limón.

Martini Cocktail

En una cocktelera, con hielo machacado :

Unas gotas de bitter de naranja
1/2 copa de vermouth francés
1/2 » de ginebra.

Agítese y sírvase con corteza de limón.

Mitre Cocktail

En una cocktelera, con hielo machacado:

Unas gotas de bitter de naranja
1/4 parte de vermouth italiano
1/4 » de chartreuse
1/2 » de ginebra.

Agítese y sírvase.

Napoleón Cocktail

En una cocktelera, con hielo picado:

Unas gotas de curazao
» » » de jugo de limón
1/4 parte de ginebra
1/4 » de Cherry Brandy
1/2 » vino de Marsala.

Agítese y sírvase.

Night cap Cocktail

En una cocktelera, con hielo machacado :

1/3 de anisete
1/3 de coñac
1/3 de curazao
Una cucharadita de leche.

Agítese y sírvase.

Ohio Cocktail

En una cocktelera, con hielo machacado :

Unas gotas de bitter de naranja
1/2 copa de vermouth italiano
1/2 » de whisky.

Agítese y sírvase con corteza de limón.

Otro cocktail de Kirsch

En una cocktelera, con hielo picado :

Unas gotas de Angostura
1/2 copa de zumo de naranja
1/2 » » kirsch.

Agítese y sírvase.

Otro cocktail de Naranja

En una cocktelera, con hielo machacado :

El jugo de media naranja
Una copita de cointreau
Una copita de Grand-Marnier.

Agítese y sírvase con corteza de naranja.

Palace Cocktail

En una cocktelera, con hielo picado:

Unas gotas de kirsch
1/2 copa de vermouth francés
1/2 » de coñac.

Agítese y sírvase con corteza de limón.

Palermo Cocktail

En una cocktelera, con hielo picado:

1/4 parte de jugo de naranja
1/4 » de marrasquino
1/2 » de Radium o vino quinado.

Agítese y sírvase.

Paraíso Cocktail

En una cocktelera, con hielo picado :

1/3 parte de jugo de naranja
1/3 » de ginebra
1/3 » de brandy de albaricoque.

Agítese con cuidado y sírvase.

Primavera Cocktail

En una cocktelera, con hielo picado :

3/5 de ginebra
1/5 de quinquina
1/5 de benedictino
Unas gotas de bitter.

Agítese y sírvase.

Príncipe de Gales Cocktail

En un vaso, con hielo picado :

Una cucharado de coñac
1/2 copa de vino de champagne
1/2 » de chartreuse amarilla.

Agítese y sírvase en una copa de champagne con 1/2 rueda de limón y 1/2 de naranja.

Queen's Cocktail

En una cocktelera, con hielo picado :

Un trocito de naranja y otro de ananá
1/3 parte de ginebra
1/3 » de vermouth italiano
1/3 » » francés.

Agítese y sírvase.

Roca Cocktail

En una cocktelera, con hielo picado :

6 gotas de bitter de naranja
1/2 copa de licor Marie Brizard
1/2 » de ginebra.

Agítese y sírvase.

Rose Cocktail

En una cocktelera, con hielo picado :

Un chorrito de granadina
1/4 parte de vermouth francés
1/4 » de ginebra
1/4 » Cherry Brandy.

Agítese bien y sírvase añadiendo una guinda clavado en un palillo.

Royal Cocktail

En una cocktelera, con hielo picado:

10 gotas de curazao y Angostura
1/2 copa de Dubonnet
1/2 » de ginebra.

Agítese y sírvase con corteza de limón.

R. Roy Cocktail

En una cocktelera, con hielo machacado:

Unas gotas de Angostura
» de curazao
1/2 copa de whisky
1/2 » de vermouth francés.

Agítese y sírvase con corteza de limón.

Saint-James Cocktail

En una cocktelera, con hielo picado:

Una cucharada de jarabe de azúcar
» de curazao
» de anisete
Tres gotas de Angostura
1/2 copa de ron Saint-James.

Agítese y sírvase con corteza de limón.

San Martín Cocktail

En un vaso grande de cristal:

Varios trocitos de hielo
Diez gotas de Angostura
» de curazao
Una copita de ginebra
Dos copitas de vermouth italiano.

Mézclese bien y sírvase en copa de cocktail, añadiendo corteza de limón.

Saratoga Cocktail

En una cocktelera, con hielo picado:

Unas gotas de bitter de naranja
1/4 de ginebra
1/4 de coñac
1/4 de vermouth Torino.

Agítese y sírvase.

75 Cocktail

En una cocktelera, con hielo picado:

Unas gotas de granadina
El zumo de medio limón
Una copita de ginebra
» de Calvados.

Agítese y sirvase con corteza de limón.

Ship Cocktail

En una cocktelera, con hielo picado :

Una cucharada de whisky
» de ron
» de jarabe de ciruela
Unas gotas de bitter de naranja
1/2 copa de vino de Jerez.

Agítese y sírvase.

Side Car Cocktail

En una cocktelera, con hielo picado :

El jugo de medio limón
3/4 partes de coñac
1/4 parte de cointreau.

Agítese y sírvase.

Sunshine Cocktail

En una cocktelera, con hielo machacado :

1/2 parte de granadina
1/4 » de vermouth francés
1/4 » de ron.

Agítese y sírvase.

Tango Cocktail

En una cocktelera, con hielo picado :

Una cucharadita de curazao
» de zumo de naranja
1/2 copa de vermouth italiano
1/2 copa de ginebra.

Agítese y sírvase.

Venezuela Cocktail

En una cocktelera, con hielo picado :

1/2 copita de coñac
Una copita de ginebra
» de oporto.

Agítese y sírvase con corteza de limón.

Viejo Cocktail

En una cocktelera, con hielo machacado :

Unas gotas de anisete
1/2 copa de whisky
1/2 » de vermouth italiano.

Agítese y sírvase, con corteza de limón.

White Cocktail

En una cocktelera, con hielo picado :

Unas gotas de bitter de naranja
» de anisete
El resto de ginebra.

Agítese y sírvase, con una cortecita de limón.

X Cocktail

En una cocktelera, con hielo machacado :

1/4 de granadina
1/4 de coñac
1/4 de Oporto
1/4 de curazao
Un poco de yema de huevo.

Agítese y sírvase.

Yellow Cocktail

En una cocktelera, con hielo machacado :

1/3 parte de ajenjo
1/2 » de licor de albaricoque
1/3 » de chartreuse.

Agítese y sírvase.

Zanzibar Cocktail

En una cocktelera, con hielo picado :

Unas gotas de bitter de naranja
El jugo de medio limón
Una cucharada de azúcar
1/2 copa de ginebra
1/2 » de vermouth francés.

Agítese y sírvase con corteza de limón.

POUSSE - CAFÉ

I

Póngase en una copa de licor, en partes iguales :

Jarabe de gradadina
Chartreuse
Marrasquino
Coñac
Kúmmel.

Sírvase sin mezclar.

II

En una copa de licor, partes iguales de :

Jarabe de granadina
Cherry Brandy
Chartreuse
Kúmmel
Coñac.

Sírvase sin mezclar.

III

En una copita de licor, partes iguales de:

Jarabe de fresa
Crema de cacao
Chartreuse verde o pipermint
Coñac.

Sírvase sin mezclar.

IV

En una copita de licor, partes iguales de:

Crema de menta blanca
Chartreuse verde
Crema de cacao
Aguardiente
Coñac.

Sírvase sin mezclar.

V

En una copa de licor partes iguales de :

Granadina
Marrasquino
Chartreuse
Fine champagne
Pipermint.

Sírvase sin mezclar.

COBBLERS

Champagne Cobbler

En un vaso grande :

Unos trozos de hielo
Una cucharada de azúcar
Una copita de brandy
Una copa de champaña.

Agítese y agréguense unas fresas.

Ciaer Cobbler

En un vaso grande, lleno hasta la mitad de hielo picado :

Una cucharada de azúcar
Un chorrito de marrasquino y de curaz a
Se completa con sidra.

Agítese y agréguense unos trocitos de frutas del tiempo.

Gin Cobbler

En un vaso grande, lleno hasta la mitad de hielo picado :

Una cucharada de azúcar
Unas gotas de curazao
» de coñac
Una copa de ginebra.

Agítese y añádase unos trocitos de frutas del tiempo.

Oporto Cobbler

En un vaso grande, lleno hasta la mitad de hielo picado :

Una cucharada de azúcar
Una copita de granadina
Una copa de oporto rojo.

Agítese y añádase algunos trocitos de frutas del tiempo.

Sherry Cobbler

En un vaso grande, lleno hasta la mitad de hielo picado :

Una cucharada de azúcar
Una rodaja de limón
Otra de naranja
Una copa de Jerez
Unas gotas de curazao
» de granadina.

Agítese con una cucharilla y añádase algunos trozos de frutas del tiempo.

FIZZES

Coñac Fizz

En una cocktelera, con hielo picado :

Una cucharada de granadina
» de azúcar en polvo
El jugo de medio limón
Un poco de clara de huevo
Una copa de coñac.

Se agita y al servir se completa con agua de Seltz.

Gin Fizz

En una cocktelera, con hielo picado :

Una cucharada de granadina
» de azucar en polvo
El jugo de medio limón
Un poco de clara de huevo
Una copa de ginebra.

Se agita y al servir se completa con agua de Seltz.

Golden Fizz

En una cocktelera, con hielo picado :

Una cucharada de azúcar
El jugo de medio limón
Una yema de huevo batida
Una copa de ginebra.

Agítese y al servir complétese con agua de Seltz.

Silver Fizz

En una cocktelera, con hielo picado :

Una cucharada de azúcar
El jugo de medio limón
Un poco de clara de huevo
1/2 copa de marrasquino
1/2 » de ginebra

Agítese y al servir complétese con agua de Seltz.

Whisky Fizz

En una cocktelera, con hielo picado :

Una cucharada de granadina
» de azúcar en polvo
El jugo de medio limón
Un poco de clara de huevo
Una copa de whisky.

Se agita y al servir se completa con agua de Seltz.

FLIPS

Lemon Flip

En una cocktelera, con hielo picado :

Una cucharada de azúcar
Una yema de huevo
Unas gotas de coñac
El jugo de un limón.

Agítese y espolvoréese al servirlo con nuez moscada.

Oporto Flip

En una cocktelera, con hielo machacado :

Una cucharada de azúcar
Una yema de huevo
Unas gotas de curazao.
Una copa de Oporto rojo.

Agítese y, una vez servido, espolvoréese con canela.

Ron Flip

En una cocktelera, con hielo picado :

Una cucharada de azúcar
Unas gotas de anisete
Una yema de huevo
Una copa de ron.

Agítese y sírvase poniendo encima una raspa de nuez moscada.

Sherry Flip

En una cocktelera, con hielo machacado :

Una cucharada de azúcar
Una yema de huevo
Unas gotas de curazao
Una copa de Jerez.

Agítese y, una vez servido, espolvoréese con nuez moscada.

Whisky Flip

En una cocktelera, con hielo picado :

Una cucharada de azúcar
Unas gotas de marrasquino
Una yema de huevo.
Una copa de whisky.

Agítese bien y sírvase poniendo encima una raspa de nuez moscada.

JULEPS

Brandy Julep

En un vaso grande, con hielo picado :

Una cucharadita de azúcar
Unas hojas de menta fresca
Una copa de coñac.

Agítese, agréguense unos trocitos de frutas y unas gotas de ron.

Champagne Julep

En un vaso grande, con hielo picado :

Una cucharada de azúcar
Unas hojas de menta fresca
El resto de champaña.

Mezclése y agréguese unos trocitos de frutas y unas gotas de coñac.

Gin Julep

En un vaso grande con hielo picado :

Una cucharada de azúcar
Unas hojas de menta fresca
Una copa de ginebra.

Agítese y agréguense unos trocitos de frutas.

Mint Julep

En un vaso grande, con hielo picado :

Una cucharada de azúcar
Unas hojas de menta fresca
Una copa de whisky
Unas gotas de alcohol de menta.

Mézclese y agréguense unos trocitos de frutas.

Ron Julep

En un vaso grande, con hielo picado :

Una cucharada de azúcar
Unas hojas de menta fresca
Una copa de ron.

Agítese y agréguense unas cerezas y una rodaja de mandarina.

SOURS

Coñac Sours

En un vaso :

Varios trocitos de hielo
El jugo de medio limón
Una cucharada de azúcar
Una copita de coñac
El resto de agua natural.

Mézclese y sírvase con una rodaja de limón.

Gin Sours

En un vaso :

Varios trocitos de hielo
El jugo de medio limón
Una cucharada de azúcar
Una copita de ginebra
El resto de agua natural.

Mézclese y sírvase con una rodaja de limón.

Ron Sours

En un vaso :

Varios trocitos de hielo
El jugo de medio limón
Una cucharada de azúcar
Una copita de ron
El resto de agua natural.

Mézclese y sírvase con una rodaja de limón.

Whisky Sours

En un vaso :

Varios trocitos de hielo
El jugo de medio limón
Una copita de whisky
Una cucharada de azúcar
El resto de agua natural.

Mézclese y sírvase con una rodaja de limón.

Sours de huevo

En un vaso :

Unos trocitos de hielo
Una cucharada de jugo de limón
» de azúcar
Una yema de huevo batida
Una copita de coñac
El resto de agua de Seltz.

Mézclese y sírvase.

PONCHES

Curaçao Punch

En un vaso, con hielo picado :

Una cucharada de azúcar
» de jugo de limón
Una copita de curazao
» de coñac
» de ron.

Se agita bien y se agrega unos trocitos de frutas.

Ponche de leche

En un vaso, con hielo picado :

Una cucharada de azúcar
10 gotas de curaçao
El jugo de 1/2 naranja
Una copa de ron
El resto de leche.

Mézclese bien y sírvase.

Ponche de sidra

En un vaso :

Unos trocitos de hielo
Una cucharada de azúcar
Unas gotas de curazao
El resto de sidra achampanada.

Mézclese y agréguese fruta picada.

Rum Punch

En un vaso :

Una cucharada de azúcar
» de jugo de limón
Una copa de ron
Una corteza de limón
El resto de agua hirviendo.

Se mezcla bien y se sirve caliente.

Sherry Punch

En un vaso, con hielo picado :

Una cucharada de azúcar
» de jugo de limón
El resto de vino de Jerez.

Se agita y se agrega unos trocitos de frutas.

CUPS

Bishoff

En un gran jarro, rodeado de hielo, se echa azúcar, canela, clavos de especia y trozos de naranja. Se llena de vino tinto y se deja enfriar durante algunas horas.

Champagne Cup

(Para varias personas.)

En un jarro grande :

Unos trozos de hielo
Unas rebanadas de ananá, naranja, limón, unas fresas y cerezas.
Dos o tres cucharadas de azúcar en polvo
Una copita de kirsch y otra de curazao
Un vaso de agua de Seltz
Una botella de champaña.

Mézclese bien y sírvase.

Diamant Cup

(Para varias personas.)

En un jarro grande se prepara un pequeño surtido de frutas del tiempo, muy picadas en trocitos, añadiéndose :

Varios trocitos de hielo
Dos copitas de coñac
Una copita de curaçao
Una copita de marrasquino
Una copita de kirsch
Una botella de Diamante
Media botella de agua de Insalus.

Remuévase bien y, después de varios minutos de maceración, sírvase en copas de vino.

Macedonia de fresas al Oporto

(Para varias personas.)

En una ponchera de cristal se prepara un kilo de fresas, que se cubren con rodajas de naranjas mondadas y con hielo muy picado. Cubriéndose bien de azúcar, se le rocía con el jugo de dos naranjas y con dos copitas de coñac y media botella de Oporto; y, sin revolverlo, déjese por espacio de media hora en maceración.

Sírvase en copa de Champaña con cucharilla.

Sauternes Cup

(Para varias personas.)

En un jarro grande :

La corteza de medio limón
Una naranja en trozos
Varias cerezas, fresas, uvas
Una copita de kirsch
Una copita de chartreuse
Una botella de Sauternes
Un trozo de hielo.

Al servir se completa con agua de Seltz.

INDICE

Págs.

Prólogo. 3

Advertencias 11

Cocktails.

Alfonso XIII cocktail 16
Aliados cocktail 16
Alvear cocktail. 17
American cocktail 17
Aranceta cocktail. 18
Bacardy coctail. 18
Bayana coctail. 19
Black Botton cocktail 19
Bronx cocktail. 20
Cider cocktail. 20
Cocktail 21

INDICE

Cocktail de ajenjo 21
» sin alcohol 22
» americano. 22
» de brandy. 22
» del Brasil 23
» del Canadá 23
» de cointreau. 24
» de coñac 24
» de curaçao. 25
» de champaña 25
» chino. 26
» de chocolate. 26
» español. 27
» explosivo 27
» holandés 28
» inglés 28
» japonés 29
» de Jerez. 29
» de kirsch 30
» londinense. 30
» de manzana. 31
» de mermelada 31
» de naranja 32
» portugués 32
» rápido 33
» rojo y blanco. 33
» de ron 34

INDICE

Cocktail universal 34
» de vermouth. 35
» de vino 35
» de whisky 36
Coolidge cocktail. 36
Choker cocktail 37
Dalia cocktail 37
Dempsey cocktail 38
Dunhill cocktail 38
Filipinas cocktail 39
Home cocktail. 39
Irigoyen cocktail. 40
Jack cocktail. 40
Jackie cocktail. 41
Kingston cocktail 41
Kiss me Quick. 42
Leave it to me. 42
Linstead cocktail. 43
Liugi cocktail 43
Madge cocktail 44
Manhatan cocktail 44
Martínez cocktail 45
Martini cocktail 45
Mitre cocktail 46
Napoleón cocktail 46
Night cap cocktail 47
Ohio cocktail 47

INDICE

Otro cocktail de kirsch 48
» » de naranja 48
Palace cocktail 49
Palermo cocktail 49
Paraíso cocktail 50
Primavera cocktail 50
Príncipe de Gales coktail 51
Queen's coktail 51
Roca cocktail 52
Rose cocktail 52
Royal cocktail 53
R. Roy cocktail 53
Saint-James cocktail 54
San Martín cocktail 54
Saratoga cocktail 55
75 cocktail 55
Ship cocktail 56
Sidecar cocktail 56
Sunshine cocktail 57
Tango cocktail 57
Venezuela cocktail 58
Viejo cocktail 58
White cocktail 59
X.. cocktail 59
Yellow cocktail 60
Zanzibar cocktail 60

INDICE

Pousse-café.

I. 62
II. 62
III. 63
IV. 63
V. 64

Cobblers.

Champaña cobbler. 66
Cider cobbler 66
Gin cobbler. 67
Oporto cobbler 67
Sherry cobbler. 68

Fizzes.

Coñac Fizz 70
Gin Fizz 70
Golden Fizz. 71
Silver Fizz 71
Whisky Fizz 72

INDICE

Flips.

Lemon Flip 74
Oporto Flip 74
Ron Flip 75
Sherry Flip 75
Whisky Flip 76

Juleps.

Brandy Julep 78
Champagne Julep 78
Gin Julep 79
Mint Julep 79
Ron Julep 80

Sours.

Coñac Sours 82
Gin Sours 82
Ron Sours 83
Whisky Sours 83
Sours de huevo 84

Ponches.

Curaçao Punch 86
Ponche de leche 86
» de sidra. 87
Rum punch. 87
Sherry punch 88

Cups.

Bishoff. 90
Champagne Cup. 90
Diamant Cup 91
Macedonia de fresas 91
Sauternes cup. 92

CORBEIL. — IMP. CRÉTÉ.